




Motivtorte Abitur

Eine Motivtorte mit fruchtiger Buttercremefüllung

etwa 35 Stück    aufwändig ● ● bis 120 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Für die Springform (Ø 20 cm):

Biskuitteig:

100 g Butter
9 Eier (Größe M)
350 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
75 g Zucker
1 l Maracujanektar
500 g weiche Butter

Zum Verzieren:

2 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decken
etwa 300 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe blau, grün und rot
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Holzspieße

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Böden beider Springformen fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer großen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Zucker gemischten Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 3 Min. schlagen. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Butter kurz unterrühren. Den Teig in den Springformen verteilen und glatt streichen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben, dabei die große nach hinten und die kleine Form nach vorne stellen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

Springformränder lösen und entfernen, Böden jeweils auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformböden entfernen und die Gebäcke erkalten lassen.

3 Füllung:

Aus beiden Pck. Puddingpulver zusammen nach Packungsanleitung, **aber mit 75 g Zucker und Maracujanektar**, einen Pudding zubereiten. Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen (nicht kalt stellen).

4 Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

5 Von den Böden das mitgebackene Papier abziehen und beide Böden jeweils zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden des kleinen Bodens mit 3 EL der Buttercreme bestreichen, den mittleren Boden auflegen und wieder mit 3 EL der Buttercreme einstreichen, mit dem oberen Boden bedecken und mit 3 EL Creme von allen Seiten einstreichen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Die größere Torte mit jeweils 4 gehäuften EL der Buttercreme füllen, ebenso fertigstellen und in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Für die große Torte eine Fondant-Decke auf Ø etwa 36 cm ausrollen. Die Fondant-Decke mit der Folie mittig über die Torte legen. Die Folie abziehen. Zuerst die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen, dann den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden.

7 Die Fondantreste mit dem weißen Fondant verkneten. 2/3 der Masse mit grüner und blauer Back- und Speisefarbe türkis einfärben und 1/3 rosa färben. Den türkisfarbenen Fondant zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln dünn ausrollen und eine runde Platte (Ø etwa 18 cm) ausschneiden und mittig auf die Torte legen. Die kleine Torte senkrecht in 1/4 und 3/4 Torten"hälften" teilen und mit der Schnittfläche nach unten auf eine Platte stellen. Mit einem Messer etwas Buttercreme von der oberen Seite abnehmen und die Unterseite dünn mit etwas Creme einstreichen (Abb. 1).



- 8 Die Fondant-Decke abrollen und mit der Folie mittig über die halbrunde Torte legen. Die Folie abziehen und die Fondant-Decke von oben nach unten andrücken (Abb. 2) und auf das hintere Drittel der großen Torte setzen.



- 9 Aus dem türkisgefärbten Fondant eine etwa 1/2 cm dicke Rolle formen und um den unteren Boden legen. Mit einem Modellierstäbchen runde Muster hineindrücken und diese mit weißer Zuckerschrift füllen. Aus dem weißen Fondant eine dünne Rolle formen und diese an die Vorderseite der halbrunden Torte legen. Die Rückseite mit einer dünnen türkisfarbenen Rolle belegen und mit einem Modellierstäbchen verzieren. Den restlichen Fondant zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher (Ø 4 cm) Buchstaben für den gewünschten Schriftzug, z. B. "Ab i n die Zukunft" ausstechen und direkt auf die Torte kleben. Evtl. mit Zuckerschrift befestigen. Nach Wunsch türkisfarbenen Fondant mit weißem Fondant verkneten um unterschiedliche Farbvarianten zu bekommen. Für den Namen Fondant zwischen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ca. 1/2 cm dünn ausrollen, runde Motive (Ø etwa 2 cm) ausstechen und sofort die Holzspieße einstecken. Mind. 3 Std. bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Dann Buchstaben mit Zuckerschrift darauf schreiben.

10 Cake-Pops:

Das restliche Viertel der zerteilten Torte in einer Schüssel zerbröseln. Brösel zu einer Rolle formen und zwischen Backpapier 1 cm dünn ausrollen. Runde Motive (etwa 3 cm) ausstechen. Holzspieße hineinstecken. Gefärbten Fondant zwischen einem Gefrierbeutel dünn ausrollen, die doppelte Anzahl an runden Talern wie Cake-Pops ausstechen. Die Vorderseite und die Rückseite mit den Fondanttalern belegen und an den Rändern andrücken, evtl. mit Zuckerschrift befestigen. Cake-Pops z. B. als Strauß in einem mit Zucker gefüllten Glas dazu stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Fondant-Verzierung kann man die Torte 3 Tage im Voraus zubereiten.